

Pastashop24.de

Weihnachtsküchlein mit weißer Schokolade und Johannisbeeräpfeln

Zutaten für 4 Personen:

1l Schwarzer Johannisbeersaft
2 süßlich-saure Äpfel
200g brauner Zucker
1 Zimtstange, 2 Sternanis

100g weiße Schokolade (keine Kuvertüre!)
Vanilleschote
75g zimmerwarme Butter
60g feiner Puderzucker
2 Eier
50g Mehl
4 Garnieringe, etwas Butter



Zubereitung:

Am Vortag: Äpfel schälen, einmal halbieren, Kerngehäuse und Blütenansatz entfernen. Johannisbeersaft mit Zimtstange und Sternanis in einen Topf geben, braunen Zucker dazugeben und aufkochen. Apfelhälften hineingeben und bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. zugedeckt köcheln lassen. Topf vom Herd nehmen und alles über Nacht abkühlen lassen.

Dann Äpfel aus dem Sud nehmen und beiseitestellen. Sud bei starker Hitze sirupartig einkochen lassen.

4 Garnieringe mit etwas Butter einstreichen und kühl zwischenlagern. Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Puderzucker, Butter und Vanillemark mit der Küchenmaschine cremig schlagen. Die beiden Eier nacheinander kurz unterrühren. Währenddessen die Schokolade in einem Topf über warmen Wasserbad schmelzen lassen. Mehl und Schokolade vorsichtig unter den Teig rühren.

Backofen auf 180°C bei Ober- und Unterhitze vorwärmen. Backblech mit Backpapier auslegen und die Garnieringe darauf setzen. Teigmasse in den Ringen gleichmässig verteilen. Küchlein ca. 12 Minuten backen. Sie sollen außen fest sein, der Kern aber nicht durchgebacken.

In der Zwischenzeit Äpfel halbieren oder in Schnitze schneiden. Küchlein mit Garniering vorsichtig auf einen Teller setzen und den Ring entfernen. Apfelschnitze anrichten und alles mit Johannisbeersirup beträufeln. Warm servieren.